



🕂 Difficulté : Facile 🍑 Temps de préparation : 5 min 🚨 Temps de cuisson : 50/60 min



TAJINE D'AGNEAU AUX **AMANDES, PRUNEAUX ET SEMOULE**

Un tajine d'agneau fondant, mijoté doucement avec des épices, des pruneaux moelleux et des amandes dorées : un plat aux saveurs douces et chaleureuses.

L' Agneau est sélectionné par Didier de la Ferme du Cantal, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

LES INGRÉDIENTS



Epaule d'Agneau en morceaux





Semoule 70grs



Mélange d'épices à tajine

1/2 cuillère à café de chaque





Oignon



Amandes effillées 1 cuillère à soupe

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre selon votre goût



Huile d'olive



Miel 1 cuillère à café



Bouillon





Eau pour la semoule

L'ÉQUIPEMENT

1 cocotte, 1 saladier,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Emincé l'oignon Faites revenir l'oignon dans une petite cocotte avec l'huile et le beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez l'agneau, faites-le dorer sur toutes les faces. Assaisonnez : sel, poivre, cannelle, ras el-hanout. Mélangez bien pour enrober la viande.

ÉTAPE 2

Versez l'eau ou le bouillon, couvrez et laissez mijoter à feu doux 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre (rajoute un peu d'eau si besoin).

ÉTAPE 3

Ajoutez les pruneaux et le miel, puis laissez cuire encore 10 minutes à découvert pour que la sauce épaississe et se lie.

ÉTAPE 4

Faites griller les amandes à sec dans une poêle quelques instants, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

ÉTAPE 5

Mettez la semoule dans un bol avec le sel et l'huile. Versez l'eau bouillante, couvrez 5 min. Égrainez à la fourchette avant de servir.

ÉTAPE 6

Disposez la semoule dans une assiette, déposez l'agneau et sa sauce aux pruneaux par-dessus, puis parsemez d'amandes grillées.